

## Wędzona Polish IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **47**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (44.4%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (22.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (3.7%)	79 %	16
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1.5 kg (22.2%)	80 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.4%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	2/20	15 g	20 min	9.3 %
Gotowanie	amora preta	15 g	20 min	9 %
Gotowanie	2/20	15 g	5 min	9.3 %
Gotowanie	amora preta	15 g	5 min	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-33	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis